

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ – v/gf 8,50

Με χειροποίητα παξιμαδάκια Κρήτης

ΡΕΒΥΘΙΑ SHAWARMA DIP – v/gf/df 9,50

Hummus με ταχίνι, ψητά ρεβύθια, ντοματίνια, μαϊντανό και αρώματα Ανατολής

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – gf 9,50

Σιγομαγειρεμένα φιλετάκια κοτόπουλου με χρωματιστές πιπεριές, τυλιγμένα σε τραγανή κρούστα φύλλου ρυζιού

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO – v/gf/df 9,50

Ψητά μανιτάρια με μυρωδικά και λαδολέμονο

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ – v/gf/df 5,50

Φρέσκιες, κομμένες καρέ με βότανα

ΤΣΙΓΑΡΕΛΙΑ ΜΕ ΤΑΛΑΓΑΝΙ & ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ – gf 10,00

Τριλογία χορταρικών εποχής με ψητό ταλαγάνι και χειροποίητο λουκάνικο μόσχου

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ – gf/df 10,00

Η Μεσογειακή εκδοχή του Ceviche με ξινόμηλο και ρόκα

ΦΑΒΑ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ – gf/df 8,50

Παρέα με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη και αντζούγια

ΨΩΜΑΚΙΑ HOUSEMADE άτομο / 0,90



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ – veg 11,00

Ντομάτες υδροπονίας, κολούρι Θεσσαλονίκης, mousse φέτας, κρίταμο από την Πάρο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ – gf 12,00

με μανούρι Καβάλας, προσούτο & dressing ροδιού

QUINOA, ΦΑΓΟΠΥΡΟ – v/gf/df 11,00

Παντζάρι, αβοκάντο με dressing εσπεριδοειδών

SOSU ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – gf 12,00

Φιλέτο κοτόπουλο, μαρούλι, celery, πράσινο μήλο, σταφύλια και vinegrette γιαούρτι, μέλι, λεμόνι

ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ BRUSKETA ANTZOYGIAS 10,00

Νόστιμες φακές Φενεού, ΒΙΟ, καρότο, χρωματιστές πιπεριές, πορτοκάλι, κάπαρη και red wine vinegrette.

Σερβίρεται με brusketta αντζούγιας & κρέμα τυριού

ΣΟΥΠΕΣ

MINISTRONE – gf/df 7,00

ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΒΕΛΟΥΤΕ – gf/df 6,00

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΟΦΡΙΤΟ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ – gf/df 13,00

Μοσχάρι αργοψημένο σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή με σκόρδο και μαϊντανό. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας

ΣΤΙΦΑΔΟ ΑΛΛΙΩΣ – gf/df 14,00

Μοσχάρι γάλακτος αργοψημένο σε λευκή σάλτσα με καραμελωμένα κρεμμυδάκια.

Σερβίρεται με χειροποίητο πουρέ πατάτας με βασιλικό

ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΙΕΝΤΙ 13,00

Μοσχάρι κοκκινιστό πάνω σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ – gf/df 14,00

Φιλεταρισμένο λαβράκι με αρωματικά χόρτα εποχής

ΤΣΙΠΟΥΡΑ SICILIAN – gf/df 13,00

Φιλεταρισμένη τσιπούρα με λιαστή ντομάτα, κάπαρη, ελιές, ντοματίνια

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ – v/gf/df 9,00

Μελωμένοι γίγαντες φούρνου με σπανάκι

ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ a la Polita – v/gf/df 10,00

Φρεσκομαγειρεμένες αγγινάρες με καρότο, πατάτες, και σάλτσα λεμόνι

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ AU GRATIN 13,50

Παστός μπακαλιάρος, πατάτες, καραμελωμένα κρεμμύδια και γραβιέρα. Αυθεντική Ισπανική συνταγή



ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

ΣΤΑΥΛΙΣΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ – gf/df 17,00

Με οφτή πατάτα και σως τυριού

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – gf/df 11,00

Τρυφερό χωρίς κόκκαλα, με spaghetti κολοκύθι, ντοματίνια και βότανα

ΖΟΥΜΕΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ – df 13,00

Με οφτή πατάτα και κρέμα τυριού

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ – gf/df 12,00

Ζυμωμένα με βρώμη, μυρωδικά. Σερβίρεται με poodles λαχανικών

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ – v/gf/df 10,00

Πατάτα, καρότο, καλαμπόκι, σέλινο, βότανα, φρυγανιά, αλεύρι. Σερβίρεται με πλιγούρι 'ταμπουλέ'

ΣΟΛΟΜΟΣ – df 13,00

Με χειροποίητο pesto σπανάκι και 'πράσινο' κουσκουσάκι



ΡΙΖΟΤΟ

RISOTTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ – veg/gf 10,00

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, & λάδι τρούφας

RISOTTO ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ – gf 10,00

Ριζότο με παντζάρι, καρύδια και γκοργκοντζόλα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ – df 12,00

Φίνο κριθαρότο θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια και φρέσκια σάλτσα ντομάτας

ΛΑΖΑΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ BOLOGNESE 10,00

Φρέσκος μοσχάρισος κιμάς με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας σε στρώσεις με λαζάνια, αέρινη béchamel και κρούστα τυριών

ITALIAN MEATBALLS 11,00

Spaghetti με κεφτεδάκια σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σκόρδο, βασιλικό, παρμεζάνα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ LINGUINI à la ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ – gf 14.00

Φιλεταρισμένη τσιπούρα, linguini με φρέσκιες ντομάτες μαγειρεμένες σε ελαιόλαδο, σκόρδο, κρεμμύδι, χρωματιστές πιπεριές και μπούκοβο

LINGUINI ΚΑΡΟΥΖΟ 12.00

Με μπέικον, μανιτάρια, φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και ροζέ σάλτσα

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΠΟΥΤΑΝΕΣΚΑ 11.00

Με αντζούγια, ελιές, κάπαρη, σκόρδο, κρεμμύδι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένο βασιλικό

LINGUINI ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ 15.00

με φρέσκο και ξερό κρεμμυδι, πιπεριές τρικολόρε, ντοματίνια, άνηθο, σκόρδο και με λευκή σάλτσα

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 15.00

φρέσκιες γαρίδες με σκόρδο, κρεμμύδι, πιπεριές, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βότανα

ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΗ : ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ – veg/gf 5.00

Η Ισπανική εκδοχή της crème brulle

ΡΑΝΝΑΚΟΤΤΑ – veg/gf 5.00

Grand Marnier, χειροποίητη μαρμελάδα ροδάκινο (χωρίς ζάχαρη) και φρέσκα φρούτα εποχής

CHOCOLATE LOVERS 6.00

Cake σοκολάτας με sauce πικρής σοκολάτας και φράουλες

LEMON PIE 5.00

Με υπέροχη κρέμα λεμόνι και 'καμμένη' μαρέγκα

ΚΡΑΣΙ HOUSE WINE

ΚΑΡΑΦΑ ΛΕΥΚΟ / ΡΟΖΕ /
ΚΟΚΚΙΝΟ - 500ml 7,00

ΛΕΥΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΛΕΥΚΟ ΒΙΟ 23,50
Μαλαγουζιά-Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Μετέωρα
ΕΡΓΟ ΛΑΝΤΙΔΗ 18,00
Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

ΡΟΖΕ

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΡΟΖΕ 20,00
Λημνιώνα Syrah Π.Γ.Ε. Μετέωρα
ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ ΡΟΖΕ 14,00
Syrah-Αγιωρίτικο-Μοσχάτο Αμβούργου,
Ποικιλιακός Οίνος

ΚΟΚΚΙΝΟ

ΝΕΜΕΑ ΛΑΝΤΙΔΗ 20,00
Αγιωργίτικο ΠΟΠ Νεμέα
ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗ 23,00
Αγιωργίτικο-Ξινόμαυρο,
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος



ΠΟΤΑ ΜΠΥΡΕΣ

KAISER 330ml 2,50
MAMOS 330ml 2,50
HEINEKEN 330ml 2,50
ΜΥTHOS ICE 330ml 3,00
PAULANER 500ml 4,00

ΟΥΖΟ

ΠΛΩΜΑΡΙ 200ml 7,50
ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ 200ml 8,00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΔΕΚΑΡΑΚΙ 200ml 7,50
ΤΣΙΛΙΛΗ 200ml 7,50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola / Zero 330ml 2,00
Fanta Πορτοκάλι / Λεμόνι 330ml 2,00
Fanta Πορτοκάλι χωρίς ανθρακικό 2,00
Sprait 2,00
Schweppes σόδα 330ml 2,00

ΝΕΡΑ

Αύρα 1lt 1,50
Pelegrino 250ml 3,50
Pelegrino 750ml 5,00

Για Take Away, παραλαβή
από το κατάστημα & φοιτητές -15%

211.182.44.42

Delivery & Take Away ΤΡΙΤΗ - ΣΑΒΒΑΤΟ: 12.00 - 23.00
ΚΥΡΙΑΚΗ: 12.00 - 20.00

www.sosu.gr - info@sosu.gr

Ζέας 145, Πασαλιμάνι,

Πειραιάς 185 34



Οι τιμές αλλάζουν χωρίς προειδοποίηση

SOSU

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



www.sosu.gr - info@sosu.gr

Ζέας 145, Πασαλιμάνι, Πειραιάς 185 34

211.182.44.42